

Carte du Jour

täglich ab 18 Uhr

AUSTERN

Ganztägig!



STÜCK	3,90
1/2 DUTZEND	22,90
1/2 DUTZEND mit 1 Glas Champagne	32,90
13 FÜR 12	45,00

FLAMMKUCHEN

mit Ziegenkäse, Tomaten und Rucola

16,90

KANINCHENTERRINE

an Pancake und Feldsalat in Dattel-Vinaigrette

16,50

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE

auf Rote Bete-Carpaccio, Rucola und Walnußpesto

16,50

CEVICHE VOM SEETEUFEL

auf Brot-Chip im Orangen-Fenchel Sud

18,50

WEINBERGSCHNECKEN AUS DEM OFEN

ein Dutzend, mit Knoblauchbaguette

16,50

Blumenkohlcremesuppe

mit Sommertrüffel und Croûtons

11,50

Bouillabaisse Provençale

Fischeintopf mit Krustentieren, Kartoffeln, Gemüse
Aioli, Sauce Rouille, Käse und Croûtons

39,50

Unser Sommelier empfiehlt:

Auxerrois - 350 N.N • Weingut Odinstal • 2021

0,1l: 11,90 0,25l: 29,70 0,5l: 59,30 Fl.: 87,00

GRATINIERTER HALBER HUMMER

an sautiertem jungen Spinat und Trüffel-Tagliatelle

39,50

GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN UND SOUS VIDE SCHWEINEBAUCH

mit Süßkartoffelpüree und Rhabarber-Chutney

33,50

GEBRATENES FILET VOM HEILBUTT

an geblähten Spargel, grünem Erdbeerchutney und Risotto Milanese

35,50

CLUBSANDWICH "CAFE PARIS"

mit Trüffel-Maishähnchen Supreme, Bacon und Pommes Frites

28,50

GEBRATENES DRY AGED SCHWEINE-KOTELETTE CA.300G

dazu Kartoffelrösti und gebratene Pilze

34,50

MOUSSE AU CHOCOLAT

6,70

CRÊPES SUZETTE

10,50

mit Vanille-Kakaobohnen Eis

IL FLOTTANTE

9,00

CRÈME BRÛLÉE

9,80